

# DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN, LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL  
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D' WILLEM MELIS EN D' IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE, PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1943 : 31 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

## KANTTEKENINGEN

De markttordenende, reglementeerende voorschriften verwekken bij de meeste mensen, handelaars of verbruikers, in de eerste plaats een gedachte van dwang. Dat is nochtans grondig verkeerd: marktordening is vóór alles leiding geven ter beveiliging van de levensbehoeften van het volk.

Men heeft ongelijk zich blind te staren op het onbetwistbaar bindend en dwingend karakter van de marktordening. Het zou ongetwijfeld een idealen toestand zijn zoo iedereen zich, op eenvoudig verzoek, zou schikken naar de onderrichtingen. Daarom moet men er zich wel van doordringen dat:

1° opdat eenieder aan zijn dringendste behoeften aan levensmiddelen kan voldoen ;

2° opdat er orde heersche ;

de reglementering noodzakelijk is.

Daarom verkeerd doet alwie :

1° bewust de bepalingen van deze reglementering met de voeten treedt ;

2° het niet ernstig neemt met bedoelde bepalingen en zich aan verregaande veronachtzaming schuldig maakt ;

3° zich van een minimum aan verplichtingen stipt kwijt, en het gezag en het belang van de reglementering door kwaadsprekerij of dwaze praatjes wil ondermijnen.

Hebben de vitters en de verguizers van de reglementering al eens nagedacht waar we ons, na twee en half jaar oorlog, zouden bevinden zonder de organisatie van onze voedselvoorziening? Zoo de toestand nu niet schitterend is, zou hij in dat geval in een minimum van tijd catastrofaal geworden zijn, zoo voor handelaars als voor verbruikers. Als de marktordening, de bedrijvigheid van de handelaars binnen zekere grenzen beperkt, dan geschiedt dat omdat er doorslaande, beslissende redenen aanwezig zijn die tot die beperkingen deden besluiten. Maar de handelaar kan zijn bedrijf, dat hij beschermd weet, rustig verder uitoefenen in afwachting van de normale tijden, die toch eens weer komen! En komt het daar voor hem ten slotte niet op aan?

Als besluit uit wat voorafgaat komen we tot

volgenden wensch: wij zouden onze handelaars — in casu onze vischhandelaars — hun

houding van passief ondergaan van de marktordening willen zien van zich afschudden. Zij moeten begrip hebben voor de hervormingen die zich in hun bedrijf voltrekken, ze mede helpen verwezenlijken. Zij volbrengen maar de helft van hun taak, indien zij zich slaafs onderwerpen. Wij wenschen dat ze zich zouden voelen als deelgenooten van een schoone taak en met geestdrift aan de verheffing van hun schoon bedrijf zouden arbeiden.

## MEDEDEELINGEN

### Uitreiking der nieuwe vischkaarten



In ons vorig nummer repten wij een woord over de nieuwe vischkaarten die eerlang zouden worden uitgereikt.

Zooals wij schreven, wenscht de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » zooveel mogelijk eenvormigheid te bereiken in zake de verdeelingsystemen aan de detaillanten. Maar daar de Hoofdgroepering slechts bevoegd is maatregelen te treffen van marktordening aard, zoo moet ze zich tot de gemeentediensten voor ravitailleering en rantsoenering die de wijze regelen waarnaar de detaillanten de visch aan de verbruikers moeten afleveren, richten, ten einde het stelsel door haar voorgestaan in zwang te doen komen.

Met dit doel verstuurde de Hoofdgroepering een rondzendbrief aan al de burgemeesters, vragende in hun gemeente de eenvormige vischkaart te willen invoeren. Zooals men weet zijn er twee soorten van vischkaarten voorzien, een voor de gemeenten van meer dan 25,000 inwoners en een voor de gemeenten van 25,000 tot 10,000 inwoners. Tot nu toe hebben de vier vijfden der burgemeesters bevestigend geantwoord.

Te Antwerpen werd reeds tot de uitreiking der nieuwe kaart overgegaan en volgende maand komen Brussel en Charleroi aan de beurt.

Brussel en Oostende wenschen het systeem der verplichte inschrijvingen te behouden. Overal elders zal de verdeling plaats vinden volgens het systeem der aandelen, waarvan het barema als volgt door de Hoofdgroepering bepaald werd na tweemaal ruggespraak



Welkom ! de nieuwe vischkaart.

te hebben gehouden met de noornaamste vischdetaillanten uit gansch het land.

van	100 fr. tot 25,000 fr.	1 aandeel ;
»	25,000 fr. tot 50,000 fr.	2 aandelen ;
»	50,000 fr. tot 100,000 fr.	3 »
»	100,000 fr. tot 200,000 fr.	4 »
»	200,000 fr. tot 300,000 fr.	5 »
»	300,000 fr. tot 400,000 fr.	6 »
»	400,000 fr. tot 550,000 fr.	7 »
»	550,000 fr. tot 700,000 fr.	8 »
»	700,000 fr. tot 900,000 fr.	9 »
»	900,000 fr. en meer	10 »

De Hoofdgroepering hoopt dat deze regeling iedereen zal bevredigen. Vermoedelijk zal er

wel hier en daar een tegenstrubbelaar gevonden worden, maar de Hoofdgroepering heeft zich in haar beslissing laten leiden door de resultaten van een nauwkeurig onderzoek en waaruit is gebleken dat het vastgestelde barema niemands belangen schaadt.

### Haring in azijn



Zoo wat in alle groote centra wordt haring in azijn zonder zegels verkocht in bokalen van 500 gr tegen 18 frank en van 250 gr tegen 10 frank. De borgsom voor het leeggoed bedraagt respectievelijk 3 en fr. 2.50.



Voorloopig zonder zegels !

Sommige vischhandelaars en ook sommige verbruikers stellen zich de vraag waarom deze soort haring reeds nu op de markt wordt gebracht en nogal zonder zegels, wanneer er nog vrij groote hoeveelheden verse visch worden aangevoerd, en het dus beter ware geweest hiermee te wachten tot dat de haringvangst is geëindigd.

De reden ervan moet gezocht worden in het feit dat de inleggerijen ruimschoots hun deel hebben ontvangen van de wonderbare haringvangst ten einde de visch gedurende enkelen tijd te bewaren. Men mag evenwel niet uit het oog verliezen dat haring in azijn geen conserve is en dat, zoo men bederf wil voorkomen, hij een drietal weken na te zijn ingelegd, moet worden gegeten. Zoo komt het dat wij thans met haring in azijn bedacht worden. Daar het haringseizoen op zijn einde loopt, mag men er zich aan verwachten dat wij weldra zegels zullen moeten geven voor haring in azijn.

Verder mag men geen al te groote verwachtingen koesteren omtrent de hoeveelheden haring die door de inleggerijen opgeslagen werden. De inlegger loopt inderdaad een groot risico met haring te bewaren daar verse visch in groote massa's, zelfs degelijk ingezouten, gemakkelijk bederft. Begrijpelijkwijze werd dan ook slechts een kleine hoeveelheid in verhouding tot de reusachtige haringvangst die wij dit jaar kenden, door de fabrieken verwerkt.

Velen zullen nu gaan denken dat wij na den haring geen visch meer zullen ontvangen. Zij hebben het mis voor. De vooruitzichten zijn bemoedigend.

Al de booten die deel hebben genomen aan de haringvangst zullen in de vaart blijven en regelmatig mogen uitvaren. De volksmond zegt : « Veel haring, veel visch ». Indien dit waar is zullen wij ons in den zomer de zoogegeerde visch niet moeten ontzeggen.

## De inlevering van leeggoed



Sinds geruimen tijd stuit de Hoofdgroepering « Visch & Visscherijproducten » op groote moeilijkheden, in verband met de bevoorrading in grondstoffen, bestemd voor de bewerking en de verpakking van voedingsmiddelen.

Een aanzienlijk tekort aan soda en kolen heeft voor gevolg dat het contingent bokalen, bestemd voor de inleggerijen en vervolgens voor den verkoop in den kleinhandel, zeer beperkt is en dat er groote kans bestaat dat binnen zeer korten tijd de levering van glazen verpakkingen zal moeten geschorst worden.

Inderdaad is door het gebrek aan grondstoffen de fabricatie zeer beperkt en krijgen de inleggers geen voldoende hoeveelheden bokalen ter beschikking om den haring te verpakken.

Het haringseizoen was buitengewoon geslaagd en de inleggers hebben hun uiterste best gedaan om voorraden op te doen om ze in te leggen. Zij hebben groote risico's op zich genomen daar ijle haring in groote hoeveelheden moeilijk bewaart. Zij moeten ten laatste in Mei en Juni al dezen haring kunnen inleggen willen zij beletten dat hij bederft.

Maar daarvoor zijn veel bokalen noodig en daar de tegenwoordige fabricatie ervan niet volstaat is het noodzakelijk dat de inleggerijen leeggoed ter beschikking krijgen. Dit is zoowel in het belang van den detaillant, den verbruiker, als in dit van den inlegger.

De detaillant kan er veel aan verhelpen opdat de verbruikers de bokalen zouden inleveren. In de eerste plaats zal hij in de mate van het mogelijke slechts gevulde bokalen verkoopen mits teruggave van leeggoed. Hij zal er verder voor zorgen dat het leeggoed zoo spoedig mogelijk den groothandelaar wordt bezorgd.



De verbruikers zijn niet altijd zoo gewillig!

Verder zal hij zijn klanten wijzen op het onverantwoordelijke van hun handelwijze wanneer zij leeggoed bezitten en dit niet inleveren, daar aldus onze vischbevoorrading kans loopt van kleineren omvang te zijn dan de voorraden dit lieten voorzien.

## Op kabeljauwvangst



**Wat vroeger mogelijk was moet het in de toekomst nog zijn.**

De kabeljauwvangst, eertijds zoo bloeiend als Vlaamsche nijverheid, behoort feitelijk tot het verleden. Dat is nochtans geen reden waarom het vraagstuk niet zou ingestudeerd worden met het oog op de toekomstmogelijkheden en het is juist om die reden dat men, uit het verleden, de les voor de toekomst moet weten te putten.

### Een baanbreker.

Reeds in 1897 wilde het maar niet meer vloten met de kabeljauwvangst. Een reeder uit Oostende, wendde zich alsdan, in een betoog, tot het Gemeentebestuur van deze stad, en waaruit wij het volgende citeeren: «Zoo de gewone vischvangst dient aangemoedigd te worden, dan moet ook de kabeljauwvangst de aandacht gaande maken van de overheden. De groote kabeljauwvangst sterft uit en wij zien onze schepen niet meer terugkomen van de Doggerbank met vaten labberdaan geladen.

En het is nochtans deze soort vischvangst die moet aangemoedigd worden en wel om volgende redenen:

1° Om de goede naam van den Oostendischen labberdaan (gezouten kabeljauw) die immer het hoofd kon bieden aan de Hollandsche mededinging, te behouden;

2° Het zenden van schepen naar het Noorden is aan te moedigen omdat alzoo ware zeebonken gevormd worden die practisch aangelegd zijn en in geen routine vervallen;

3° Lange reizen op zee doen besparingen verwezenlijken ten bate van de huisgezinnen der visschers doordat laatgenoemden zoo veel niet meer aan wal vertoeven en bij gevolg minder in de herbergen hun geld kunnen verteren.»

De twee eerste beweegredenen waren absoluut gegrond maar hetzelfde kan niet gezegd worden van de derde daar zij den visscher wil veroordeelen standvastig op de woelige wateren van het Noorden te vertoeven.

Bedoelde reeder moest indertijd wel weten dat de visscher zijn provisie «brandewijn» opdeed berekend naar den duur van de reis. Gebeurde het dat men zonder drank viel, dan wist de visscher er altijd een uitvlucht op te vinden om een of andere haven binnen te loopen en nieuwen voorraad op te doen.

Maar de kabeljauwvangst vormde harde, sterke visschers die eenmaal den roem van Vlaanderen waren.

### De ondergang.

Men kan zich de vraag stellen: hoe is dit bedrijf uitgestorven? Het is eigenaardig om vaststellen maar de ondergang van deze vischerij ging gepaard met het opkomen van de stoomtreilers. Vroeger werd de kabeljauwvangst gepleegd, zooals het nog immer geschiedt in talrijke Fransche plaatsen, door middel van zeilschepen en met den haak. Onze stoomtreilers gingen op vangst met korren. Zij vaarden zoo snel dat de visch geen gelegenheid kreeg in de kor te verzeilen, want kabeljauw is een diepzeevisch die niet aan de wateroppervlakte komt.

### Besluit.

Moet men daaruit besluiten dat wij zullen moeten terugkeeren tot de zeilschepen opdat Oostende opnieuw zou vermaard worden op gebied van kabeljauwvangst? Moeilijk om zeggen. Bevoegde personen zouden hierover moeten geraadpleegd worden maar men vertrouwe het vraagstuk niet toe aan een commissie samengesteld uit personen waarvan vele het onderscheid tusschen een sprat en een walvisch niet kennen. Men dient het vraagstuk nuchter onder ogen te nemen, en zich de vraag te stellen: «In welke voorwaarden kan men eene herneming van de kabeljauwvangst overwegen? Deze vraag wacht op een antwoord.

## Vlaamsche visschers in Belgisch Congo



Maar al te veel zijn onze menschen geneigd te denken, wanneer er van vischvangst sprake is, dat onze visschers niet verder varen dan tot in de Noordzee, om onze tafel van visch te voorzien.

De ontwikkeling van het bedrijf, het opdrijven der snelheid van de schepen, had voor gevolg dat naar andere vischgronden moest uitgezien worden.

De stoomtreilers, na eerst alleen de Noordzee en de Bocht bezocht te hebben, trokken nu naar Schotland, IJsland, Spanje, Portugal en de Marokaansche kust.

In het Noorden ging het naar de Ferroë Eilanden tot aan Rockall terwijl ook de Belgische vlag in de Witte Zee wapperde.

Wij herinneren er, te dezer gelegenheid aan dat het kapitein Arsène Blondé was die voor het eerst naar de Witte Zee voer en, in Juli 1908, met zijn eerste vangst de haven van Oostende binnenliep.

Arsène Blondé was immer een der vooraanstaande «durvers» van ons visschersvolk en hij zou zich opnieuw onderscheiden ter gelegenheid van de vischvangstproefnemingen in Belgisch Congo.

Er werd gevischt in de groote meren van Congo, met behulp van den «Ibis» en op initiatief van het Ministerie van Koloniën. Enkele vischstations werden tot stand gebracht waaronder deze van het Albert Meer die volledig geïndustrialiseerd werd.

In Maart 1914 werd door de rederij «Pêcheries à Vapeur», voor rekening van de «Société d'Etudes des Pêcheries du Congo», een treiler naar Congo gezonden om er de vischgronden te bestudeeren. Spijtig genoeg brak de oorlog uit en de proefnemingen moesten onderbroken worden.

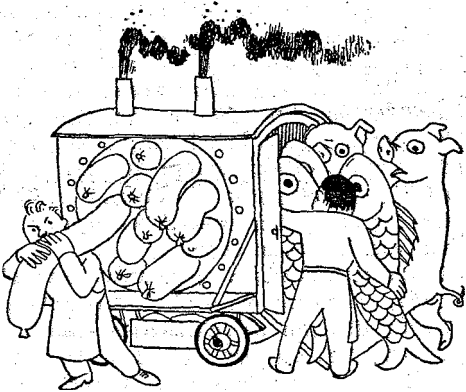
In Maart 1921 zou men het nogmaals beproeven maar het resultaat gaf geen voldoening en, na korten tijd, werden deze proefnemingen voor goed gestaakt.

Wat na den huidige oorlog? Reeds nu zou de studie van de «Congoleesche Vischvangst» moeten hernomen worden. Kapitein Arsène Blondé vertoeft nog in ons midden. Hij is de man om ons er over te informeren.

## Vleesch en visch



Tot hier toe werd slechts in uitzonderlijke gevallen overgegaan tot het gelijktijdig aanwenden van vleesch en visch bij de bereiding van worst, vleeschwaren en vleeschconserven. Dit was te wijten aan den niet te vermijden en door de verbruikers ongewenschten vischsmaak. Thans wordt de uitvinding gemeld van een werkwijze, welke dit euvel uit de wereld helpt. De gezouten visch wordt na toevoeging van afgeroomde melk in een heete luchtinstallatie gedroogd. In den regel worden dan dezelfde hoeveelheden vleesch en visch verwerkt zonder dat nog een spoor van den vischsmaak te bekennen valt.



Smakelijke worst...

Doch wij moeten insgelijks wijzen op het minder practisch karakter van de zaak. Door de oorlogsomstandigheden is de opbrengst van de zeevisscherij eerder beperkt en wat voorhanden is vindt licht zijn normale bestemming. Het is thans zeker niet de tijd om andere uitwegen te zoeken voor de vischproductie die gretig genoeg door de verbruikers opgeslorpt wordt. Verder: staat held vast dat het publiek, trots de nieuwe uitvinding waarvan wij kennis gaven, toch zeer wantrouwig zou staan tegenover deze gemengde aanwending van vleesch en visch. Wij beamen deze logische gevolgtrekkingen ten volle.

## Op zoek naar visch



Deensche visschers hebben voorgesteld dat een aantal patrouilleboten zouden aangewend worden om het opsporen van gunstige vangplaatsen. De «opzoekers» zouden dan de kotters langs de radio informeerden over hun bevindingen. Aangezien tot dusver steeds geheel de kottervloot uitvoer, hoopt men aldus op de schaarsche stookolie te kunnen bezuinigen.

## Nieuws over «Boerenhulp aan Stadskinderen»



Onze lezers weten wat reeds gepresteerd werd door «Boerenhulp aan Stadskinderen», het werk van nationale solidariteit dat kracht en gezondheid aan verarmde stadskinderen terugschenkt door ze op den buiten te plaatsen. Het aantal stadskinderen dat bij begrijpende buitenlieden onderdak vindt stijgt gestadig. In de laatste helft van December kwamen meer dan driehonderd aanvragen binnen vanwege buitenlieden om een kindje bij zich te nemen. Volgende gemeenten hebben zich tijdens deze periode bijzonder onderscheiden: Heusden (71 geplaatste kinderen), Herselt (62), Bilsen (36), Lommel (30), Wolvenstem (27).

### ECONOMISCHE QUAESTIES

## De prijs- en loonpolitiek in ons land



Een doelbewuste maar toch soepel gevoerde prijspolitiek is een factor van beslissende betekenis in een gezond economisch systeem. De prijsbestemming overlaten aan de wilselvalligheden van de zg. wet van vraag en aanbod is den weg openlaten voor den wilden chaos en voor de donkerste egoïsmen. De uiteenzetting van den Heer Defreyn, referendaris voor Pers en Propaganda bij het Commissariaat voor Prijzen en Loonen over de aspecten van de prijspolitiek kwam op haar tijd. Het was volstrekt noodig onze menschen eens degelijke voorlichting te bezorgen in deze zoo gewichtige zaak. Sinds jaar en dag hooren we zoowel handelaar als verbruiker den grofsten onzin verstellen over «de prijzen, zoogezegd van vóór 10 Mei 1940». Is het geen feit dat voor vele producten en prestaties nog immer de prijzen van vóór 10 Mei 1940 gelden? Wij vermelden: zekere grondstoffen als ijzer, staal, non-ferro metalen en ook de huurprijzen, de vervoertarieven per buurt- en stadstram, de werkabonnementen en de goederentarieven per spoor.

De prijsverhoogingen, die door het Commissariaat voor Prijzen en Loonen werd ingewilligd, zijn gesteund op een niet uit te uit te schakelen stijging van fabricatie- en vervoerkosten.

Tegenover de gewisse toeneming van de levensduurte wordt door den man in de straat doorgaans als onfeilbaar middel, de loonsverhoging aangeprezen. Dat door deze loonsverhoging de koopkracht van den gewonen volksman stijgen zou is een illusie. Wij zitten in dit opzicht vast in een fatalen kringloop waarin bots en weerbots mekaar onafwendbaar afwisselen. De werkgever zou in vele gevallen alleen een loonsverhoging kunnen doorvoeren mits zich te verhalen op den verkoopprijs van zijn producten.

De vraag stelt zich dus welke de voorwaarden zijn tot het volledig welslagen van de prijspolitiek. In duidelijker taal: hoe aan de wedden en loonen hun koopkracht behouden of terugschenken?

Het naleven van de prijsvoorschriften veronderstelt een doeltreffende controle, die al-

Men maakt de vaststelling dat vooral uit de Vlaamsche provinciën aanvragen toekomen om stadskinderen te herbergen, terwijl uit het Walenland voornamelijk giften in geld toekomen.

Deze blijken van sympathie en solidariteit, onder welken vorm ook, zijn bemoedigend en ten zeerste welkom.

Herinneren wij eraan dat «Boerenhulp aan Stadskinderen», Raymond Blyckaerts-plaats, 15, te Brussel, is gevestigd.

## De vischbedrijven in Italië



Bij den aanvang van den oorlog telde men in Italië zoowat 1700 visscherijondernemingen met een gezamenlijk kapitaal van 1 miljoen lira. In de reeks «conservefabrieken» telde men 151 ondernemingen. Met de oorlogsgebeurtenissen is ook de uitvoer verminderd. Een volledig uitbreidingsplan wordt voorzien voor na den oorlog.

## Ontwikkeling van het vischbedrijf in Spanje



Tijdens het eerste halfjaar van 1942 kon de vischvangst in Spanje zich tamelijk goed ontwikkelen. Er werd zoowat 215.000 T. visch aangevoerd tegen 190.000 T. voor dezelfde periode in 1941. In 1940 bedroeg dit cijfer 206.600 T.

Een dan resultaten leveren kan, zoo een flinke marktordening wordt ingesteld. Marktordening echter hangt voor een groot deel af van de discipline bij de massa der koopers. Het welslagen van een prijspolitiek kan alleen het resultaat zijn van een nauwe samenwerking der verschillende ministeries, der controlediensten der Hoofdgroeperingen der N. L. V. C., der Hoofdgroepering of bedrijfs-groeperingen in de verschillende industrieën, en tenslotte van het publiek zelf met de diensten van het Commissariaat voor Prijzen en Loonen dat met de prijsvaststelling is belast. In de meeste gevallen kan de prijsreglementeering alleen steunen op de marktordening. De betrokken bedrijfs-groeperingen moeten dan ook van haar leden een strikte discipline eischen en sancties treffen bij elk vergrijp. (Intrekken van licentie, weigering van grondstoffen en waren.)

In sommige gevallen dringt een samengroeperen der bedrijven zich op teneinde een lageren kostprijs te bereiken en de controle te vergemakkelijken. In een ander geval weer is standardisatie en vermindering van de massa verschillende artikelen noodzakelijk om tot een eenvoudiger reglementeering te komen en aan de controleurs menigvuldige en ingewikkelde berekeningen te besparen.

Het publiek tenslotte moet front maken tegen den woeker in plaats van hem de hand te reiken. Den dag waarop de verbruiker begrijpt, dat zijn plicht en zijn belang hem opleggen alle onwettige prijzen te weigeren, en de uitbuiters van de algemeene ellende onvoorwaardelijk aan de Controlediensten over te dragen, dien dag zal de prijspolitiek rijke vruchten afwerpen. Zoolang deze samenwerking vanwege de bevolking en alle betrokken instanties uitblijft mag men slechts op een half, al zij het dan ook waardevol resultaat rekenen.

Aldus, in haar groote lijnen, de uiteenzetting van den heer Defreyn.

In ons huidige hoofdartikel en in ons hoofd-artikel, verschenen in nr 10 van 5 December 1942 belichten we het vraagstuk der vastgestelde prijzen eenigzins nader.



# BEROEPSDOCUMENTATIE

## KENNIS VAN HET PRODUCT

# DE ZALM

De zalm van groote afmetingen die in vrede tijd de uitstalramen van onze vischdetail-lanten versieren hebben een lange reis afgelegd alvorens daar te belanden. Geboren in de rivieren, trekken zij naar de zee van waar zij later op hun geboorteplaats terugkeeren om er te paaien. De lezers vinden in onderhavig artikel een kort overzicht van het leven en de zeden van deze prachtige en zeer smakelijke visschen.

De gewone zalm, van de familie der zalmvisschen (Salmonidae), is een groote visch die een lengte van twee meter kan bereiken. Hij is spijlvormig en heeft een langwerpigen bek.

De zalm is zeer verspreid in het noordelijk halfrond en verblijft op verschillende honderde meter onder het zeevlak. Hij bewoont de onderzeesche hellingen die naar de afgronden van de groote diepten afdalen. Het is daar dat hij een overvloedig voedsel vindt, dat voornamelijk bestaat uit natuurlijk roode garnaal, die op deze plaatsen krielt. De kleurstof van deze garnaal, die in de gewoensels van den zalm dringt, schenkt dezen zijn kenmerkende tint.

De zalm is een groot reiziger, evenals de

geschikte plaats om kuit te schieten duurt soms maanden. De zalm, die op zijn vet leeft, vermagerd intusschen fel. Zijn vleesch wordt flets en feller gekleurd. Bij de mannetjes, ondergaat de bek een wijziging, hij wordt haakvormig (uitgepaalde zalm).

Naar den afstand die bij den voortplantingstrek wordt afgelegd en den datum waarop de zalmen in de stroomgebieden verschijnen, worden zij in drie min of meer duidelijk van elkaar verschillende categorieën ingedeeld:

1. De lentezalmen, van gemiddelde grootte en leeftijd, daar zij 70 à 80 cm lang en twee à drie jaar oud zijn;
2. De zomerzalmen, de kleinste (50 à 60 cm) en de jongste;

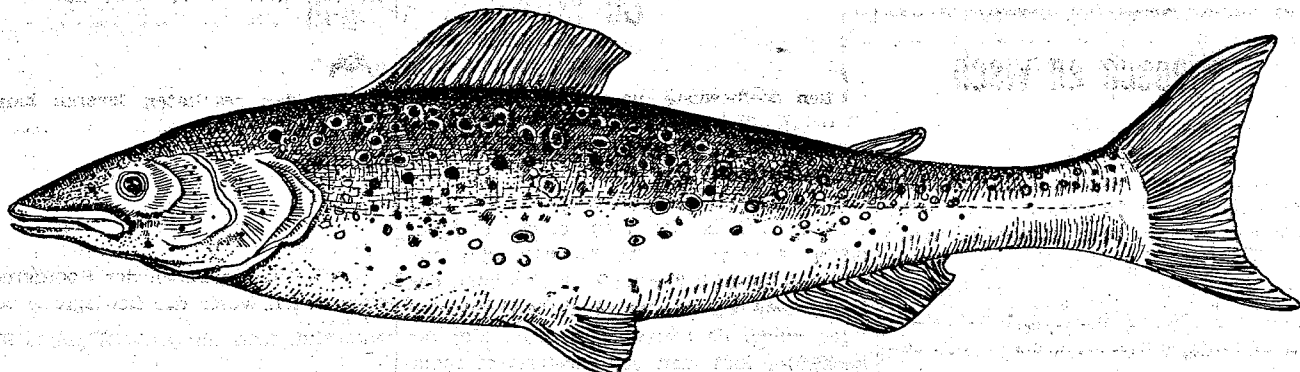
grootste weerstandsvermogen bieden, slagen er in weer in den stroom van het water terecht te komen, zoodat zij op den duur dan toch weer de zee bereiken.

De paaitijd valt in den winter, van November tot Januari. Dat is de tijd waarin het water, dank aan zijn lage temperatuur, de grootste hoeveelheid zuurstof kan oplossen. Het wijfje legt 800 tot 1.000 eitjes per kilogram gewicht, wat niet zoo heel veel is, wanneer men in aanmerking neemt dat talrijke oorzaken bijdragen tot de vernietiging van de eitjes op de paaiplaatsen, en later van den weerlooze jongen pootvisch. Deze eitjes hebben een doorsnede van 5 à 6 mm en hebben het uitzicht van amberparels, op het kiezelzand van den waterloop waar zij

de zee aftrekken, terwijl andere dit slechts op driejarigen leeftijd doen.

Wanneer zij naar de zee aftrekken, veranderen de zalmen van toilet. Zij verschillen dan van de forel door den vorm van den staart, maar ook door het « reispak »: donkerblauwe rug met regenboogkleurigen schijn, witte buik met paarlemoer kleuren, acht à twaalf olijfgroene vlekken met blauwachtigen schijn op de zijanten. Die reis heeft plaats omstreeks de maand April, bij het eerste wassen van het water in het voorjaar, en stemt precies overeen met het optrekken van de g'asaaltjes of jonge palingen. Zij zwemmen dan naar de zee en vestigen zich in de monding van stroomen of in de delta's van de verdwenen stroomen. Het is van daaruit dat zij later zullen vertrekken om te paaien op de plaatsen waar zij geboren werden.

De zalmvangst is een ware sport. Het gaat hier natuurlijk niet om de vangst van de zalmen die sedert enkelen tijd in de rivieren verblijven en die zich niet meer voeden, maar wel om de krachtige zalmen die langs de rivieren optrekken. De worm, de garnaal en de vlieg worden als aas gebruikt. Het gebruik van den worm wordt nochtans niet als sportief beschouwd en de meeste visschers gewaardigen zich dan ook niet er gebruik van te maken. De voorkeur wordt gegeven aan de garnaal, waarmee men meer kans op slagen heeft. De worm wordt in troebel water, en de garnaal in helder water gebruikt. Het visschen met garnaal is trouwens logischer, aangezien deze het voornaamste voedsel van den zalm is wanneer deze in zee verblijft. Het uitkiezen van de plaats van de vischvangst is ook van groot belang, en al de visschers weten dat de zalm die snel stroomopwaarts zwemt niet bijt. Maar hij rust gaarne uit in de betrekkelijk diepe bekkens waar de stroom niet te geweldig is. Hij verblijft ook vaak voor de dammen, alvorens er den sprong over te wagen. Het is daar dat de lijnvisscher zal trachten hem beet te krijgen. Wij wenschen hem veel geluk, maar wij geven onze lezers nochtans den raad op den terugkeer van de rijkbeladen treilers te wachten, indien zij van zalm willen voorzien worden.



GEWONE ZALM.

paling waarover wij enkelen tijd geleden hebben gesproken. Het trekken van den zalm geschiedt evenwel in de tegenovergestelde richting van dat van den paling. Inderdaad, de zalm brengt zijn groeitijd in zee door en gaat in het zoet water zijn eieren leggen; de paling daarentegen verblijft normaal in de rivieren en waterlopen, die hij verlaat om zijn eieren te gaan leggen in de Sargassozee, die terzelfdertijd haar wieg en haar graf is.

De zalmen die in in de rivieren doordringen, zijn prachtige visschen met schitterende kleuren, gewaardeerd om hun vleesch dat een groote hoeveelheid vetstoffen inhoudt. Soms ziet men ze in een wip over twee à drie meter hoge dammen springen. Zij kunnen gemakkelijk en snel stroomopwaarts zwemmen. Het zijn zeer levendige en wakkere visschen, die steeds met spanning op een gebiedend doel schijnen af te gaan, waarbij zij zelfs soms de behoefte niet meer voelen om voedsel te nemen.

Als de paaitijd is aangebroken, voeden de zalmen zich niet meer. Het zoeken naar de

3. De groote winterzalmen, die 1 meter en zelfs meer bereiken, en die ten minste drie à vijf jaar oud zijn.

Deze laatste wijden een heel jaar aan den voortplantingstrek en aan het paaien. De lente- en zomerzalmen, daarentegen, bereiken de paaiplaats na enkele maanden.

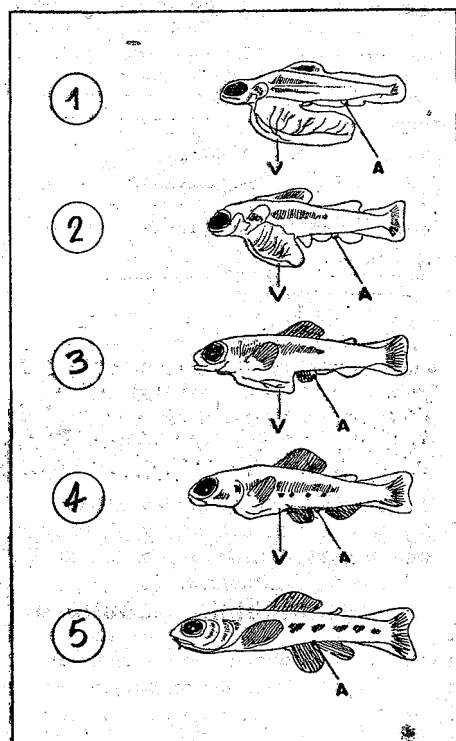
Deze plaats bevindt zich in den bovenloop van de rivieren die op een groote of middelmatige hoogte zijn gelegen, en gekenmerkt worden door hun koel en snelvliedend water. Het bed van deze waterlopen moet ook bedekt zijn met kiezelzand, waarover de zalmen strijken om het uitpersen van de eitjes en het homvocht te bespoedigen. De mannetjes volgen de wijfjes op zeer korten afstand en komen na haar in de groeven welke zij met haar bruik graven. Zoo worden de eitjes gelegd en bevrucht.

Na het paaien, zijn de visschen uitgeput. Zij zien er zoo ellendig uit, dat zij soms « krenge » worden geheeten. Vele zijn niet meer in staat de minste beweging te doen en worden tegen de rivieroever geworpen, waar zij weldra sterven. Alleen zij die het

werden gelegd.

In den bovenloop van de rivieren duurt de broeitijd tot einde Februari. De jonge pootvisschen zijn ten hoogste twee centimeter lang. De buik is voorzien van een dooier-vliesblaasje, zoodat zij blaasjes-pootvisschen worden geheeten. Dat blaasje verdwijnt langzamerhand en het diertje begint zich omstreeks de maand Mei te voeden. De pootvisschen zijn dan zeer beweeglijk en maken jacht op de kleine prooien waarmee zij zich voeden: zij gedragen zich precies als de jonge forellen. Zij gelijken trouwens veel op deze laatste in hun eerste levensdagen, alhoewel de kleine zalm steeds van de forel kan worden onderscheiden door zijn gaffelvormigen staart, terwijl de forel een rechten staart heeft.

De jonge zalmen hebben veel eetlust. Na zes maand bereiken zij dan ook een lengte van 4 à 5 cm. Een jaar later, is de zalm 12 à 15 cm. groot. Hij blijft gemiddeld twee jaar in de rivieren. Het gebeurt evenwel dat zekere zalmen op eenjarigen leeftijd naar



Vijf groeistadia van den zalm tijdens de verdwijning van het vliesblaasje.  
V = vliesblaasje. — A = anus.

## WAT ETEN DE VISSCHEN?

De dieren die op den vasten grond leven, hebben meestal een precies bepaald voedingsregime, met andere woorden, zij zijn gewoonlijk plantenetend of vleeschetend.

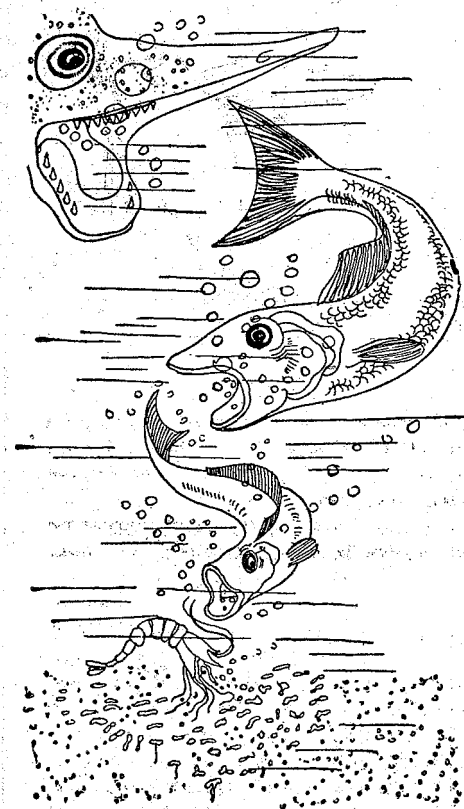
Met de visschen is het anders gesteld. De bewoners van de zeeën die slechts gras of planten eten, zijn zeldzaam. De meeste zijn vleeschetend en voeden zich met andere dieren. Dat belet hen trouwens niet te eten van alles wat zij bij het zwemmen ontmoeten. Maar het valt niet te betwisten dat zij zich voornamelijk met visch voeden.

De visschen verslinden elkaar, van den kleinste tot den grootste. Het gebeurt zelfs vaak dat zij hun eigen soort niet ontzien, dat zij hun eieren en hun jongen verslinden. Zoo achtervolgen de forellen, bijvoorbeeld, de forelletjes om ze op te eten. En de karpers, waarvan men gewoonlijk veronderstelt dat zij plantenetende, of ten minste allegetende dieren zijn, houden ook veel van vleesch. Zij eten planten bij gebrek aan beters.

De visschen zijn vaak gulzig. Wanneer zij de gelegenheid hebben, proppen zij zich vol voedsel. De visschen hebben trouwens op de meeste andere dieren, de menschen inbegrepen, het voordeel over een bijzonder rekbaar maag te beschikken. Zij zijn dan ook in staat veel meer te eten dan zij moeten om in leven te blijven, en gemakkelijk en snel te verteren.

Bij de studie van de biologie der visschen, namelijk wat betreft de soorten die voor het visscherijbedrijf in aanmerking komen, komt men er vaak toe opzoekingen te doen naar den aard der voeding. Men gaat daartoe tot de ontleding van het dier over, even nadat het gevischt werd. Zoo kan men met nauwkeurigheid bepalen welk voedsel het heeft genomen.

Bij de op den vasten grond levende dieren, is de voedingcyclus, in zijn geheel beschouwd, eenvoudig: de plantenetende die-



De visschen verslinden elkaar. Zij voeden zich ook met « plankton », waarover wij breedvoerig in ons artikel uitwijden.

ren eten planten en worden dan door de vleeschetende dieren verslonden. Daarna voeren de dood en de ontbinding van de lijken alles terug naar de delfstoffenwereld, waaraan de bestanddeelen weer tot de voeding van de planten bijdragen. Zoo wordt de cyclus besloten, om steeds weer hernieuwd te worden.

Bij de visschen is het proces ingewikkelder. In het water bestaat de zichtbaar bloeiende plantenwereld (met andere woorden), de planten en de wieren waarvan de geslachtsorganen zichtbaar zijn) niet, of zij is althans uiterst beperkt. Al de visschen verkeerden dan ook niet in de mogelijkheid zich met planten te voeden. Dat is ook de reden waarom de waterdieren verplicht zijn zich te eenen met de anderen te voeden en elkaar te verslinden om hun voortbestaan te verzekeren. Daarbij dient rekening gehouden met de grootte en de kracht van deze dieren: de grootste verslinden de kleinere, en deze voeden zich dan weer met de kleinste en zelfs met de microscopische die overalrijk zijn en de basis uitmaken van dat geweldig festijn.

Maar de ingewikkeldheid van dien voeding-

### KEUKENPRAATJE

## NOG ENKELE WIJZEN OM HARING TE BEREIDEN

De haring is dit jaar zeer overvloedig, tot groote voldoening van onze huismoeders, die door het bereiden van dezen smakelijken visch het beperkte vleeschrantsoen kunnen aanvullen. Hij wordt zeer gewaardeerd door de lekkerbekken, die wij zijn, en stelt ons bovendien in staat ons beter te voeden, want hij bezit groote voedende eigenschappen.

In een vorig artikel, hebben wij aangetoond dat het gemakkelijk is haringreepjes te bereiden. Die bereiding valt zeer aan te bevelen, daar zij ons, zooals wij het hebben doen opmerken, in staat stelt de graten te verwijderen, die men er liever niet aantreft.

Bovendien vereischt het braden van haringreepjes minder vetstoffen, gezien een deel van het vet niet verloren gaat met de niet eetbare deelen van den visch.

Men heeft ook alle voordeel bij het bereiden in reepjes van den gerookten haring, om dezelfde redenen waarom de voorkeur dient gegeven aan het bereiden in reepjes van den verschen haring: aangenamer bij het eten en ook bezuiniging, twee voordeelen welke steeds gewaardeerd worden door de klanten. Het kost niets aan deze laatste goeden raad te geven, waarvoor zij, naar wij hopen, maar zonder er zeker van te zijn, erkentelijk zullen zijn.

Het roosteren van de haringreepjes is heden de goedkoopste en meest aangewezen wijze om haring te bereiden. Daartoe volstaat het gebruik te maken van een oogenblik waarop al de kolen gloeiend zijn en er geen zwarte en rookende kooltjes in te vinden zijn. Deze zwarte kooltjes verspreiden een zwarten rook die een slechten smaak geven aan den visch. Er bestaan braadroosters in ijzerdraad met dubbelen wand: het zijn de meest praktische voor het roosteren van den visch, want men kan er deze gemakkelijk mee omkeeren boven het vuur. Men verwarmt eerst den rooster, op dat de visch er niet zou blijven aan plakken.

Men legt er de reepjes op en sluit hem, om hem daarna boven de gloeiende kolen te leggen. De rooster moet zich op ongeveer tien centimeter van den vuurhaard bevinden; indien hij dicht bij dezen laatste moest liggen, zou de hitte te groot zijn en zou de visch verbranden zonder te braden; op een grooteren afstand, zou de warmte ontoereikend zijn.

Men laat een kant roosteren, totdat de reepjes de gewenschte kleur hebben, daarna keert men den rooster om, zoodat de andere kant kan roosteren. Op die manier bereid, is de haring lekker en wordt hij met aardappelen gegeten. Men heeft daarbij geen saus nodig. Natuurlijk zal een klontje boter, dat op de reepjes wordt gelegd wanneer zij van den rooster worden genomen, den smaak van dat op zichzelf reeds lekker gerecht verhoogen.

cyclus neemt nog toe door de aanwezigheid in het water van een categorie levende lichaampjes, die feitelijk hun weerga niet vinden in de levende wereld op den vasten grond: de drijvende lichaampjes die van hun geboorte tot hun dood in het water rondzweven. Zij vormen het plankton. Dit bestaat uit wezens van allerlei grootte en van den meest verscheiden aard, die men aan de oppervlakte als op alle diepten van het water aantreft.

Dit plankton, met andere woorden het indrukwekkende geheel van de ontelbare menigte wezens die in de onmetelijkheid der wateren zweven, vertegenwoordigt, op verre na, de grootste massa der levende waterdieren. Het is het basisvoedsel van de visschen, die er zich zelf rechtstreeks mee voeden, of die er mee gevoed worden door de tussenkomst van andere visschen welke het hebben verslonden vóór zij op hun beurt ten prooi vielen aan hun vraatzucht.

Men kan er ook een mosterdsaus, de goedkoopste der sausen, aan toevoegen. Ziehier hoe men te werk gaat voor een dozijn haringen, die met twee kilo's aardappelen zouden worden opgediend: Laat vijftig gram boter of margarine in een pot smelten, meng er twee soeplepels melk mee en giet er een halven liter kokend water op. Kluts snel en laat verdikken. Voeg er peper, zout en twee of drie lepels mosterd aan toe. Om den smaak van deze saus te verfijnen, kan men er nog kokend water bijvoegen waarin men een zeer sterk ingedampt bouillonblokje van goede hoedanigheid heeft laten smelten. In dat geval, moet men niet zouten, want het bouillonblokje is reeds zout genoeg.

De haringreepjes kunnen, als gelijk welke andere visch, met zeer weinig vetstoffen, in de pan gebraden worden. Men kan ze ook in het water koken. Men zal dan in dat water ook schijfjes porei en wortelen, tijm, laurierbladeren, een weinig azijn en zout koken. Men laat dezen lichten bouillon een half uur koken, men voegt er een straaltje azijn en vervolgens de haringreepjes aan toe. Zoodra de bereiding kookt, zet men den kookpot op zij van het vuur. Vijf minuten later, zullen de reepjes gaar zijn. Met het kookwater kan men een mosterd- of tomatensaus bereiden. De tomatensaus wordt op dezelfde manier als de mosterdsaus bereid.

In de plaats van mosterd, gebruikt men tomatenmoes. De hoeveelheid zal van den smaak van den bereider afhangen.

De gerookte of gezouten reepjes in den azijn worden zoo maar met geschilde of ongeschilde aardappelen gegeten. De gerookte reepjes kunnen lichtjes gebraden worden, hetzij op den rooster, hetzij in den oven. Indien de gerookte reepjes te zout zijn, is het best ze rauw te eten, maar men kan ze ontzouten door ze een half uur in het water te laten liggen.

Ziehier ten slotte een goedkoop recept. Men schilt voor zes personen een kilo raapkolen of rapen. Men snijdt ze in schijven en laat ze in zout water koken. Men giet het water af en snijdt de schijven in blokjes. Men gaat op dezelfde manier te werk met een kilo aardappelen, maar laat ze met de schillen koken, waarna men ze in stukjes snijdt. Men legt het alles in een slakom, voegt er een weinig gehakt wit van een porei aan toe, indien men over geen ajuin beschikt — want ajuin zou natuurlijk te verkiezen zijn. Men voegt er nog twee of drie gehakte augurken, een soeplepel mosterd, zout en azijn aan toe. Men mengt alles onder elkaar en men legt er de in de lengte doorgesneden reepjes gerookten haring kruisvormig over elkaar op.

Beleg deze bereiding nog met enkele augurkenschijfjes en eet dan maar smakelijk.

## DE TIEN GOUDEN REGELS DER HUIDIGE VOEDSELVOORZIENING

I

Al wat thans tot stand komt in zake voedselvoorziening mag in vredetijd niet afgeschaft worden. Wij moeten ons voordeel halen uit de lessen die ons den tegenwoordigen tijd biedt.

II

Alles wat onoeconomisch, onrationeel of te duur blijkt alsmede alle verspilling of bederf moet worden vermeden.

III

Te gelijk met de productievermeerdering moet ook de kwaliteitsverbetering nagestreefd worden en dit zoowel in den landbouw, in de industrie, in den handel als in de keuken.

IV

De biologische waardeverhooging van het voedsel door vitaminesplantenconcentratie zoowel als de geheele grondstofverwerkingsindustrie dient de grootste aandacht gaande te maken.

V

Het aanvullen van de eiwitten-, vetten- en vitaminesemten moet naar best vermogen nagestreefd door mobilisatie van alle tot nog toe veronachtzaamde maar voor de voeding geschikt zijnde grondstoffen, bij- en afvalproducten.

VI

De calorieënleer behoudt haar volle waarde.

VII

De leer der vitamines en der actieve stoffen moet in het kader van het geheele voedingsvraagstuk haar aangewezen plaats innemen.

VIII

De voeding moet afgestemd zijn op de eischen van het organisme. De gegevens over het minimum aan voedende bestanddeelen vervat in de spijsen, behooren in de praktijk toegepast te worden.

IX

Niet enkel de landbouw, als oorsprong van alle voedingsproductie, maar ook de landbouwindustrie en de levensmiddelenindustrie moeten den vooruitgang van de voedingswetenschap nauwkeurig volgen en in hun werkgebied toepassen, dit teneinde biologisch volwaardige en de gezondheid en het prestatievermogen onderhoudende levensmiddelen, voort te brengen.

X

De door landbouw en industrie voortgebrachte levensmiddelen moeten in de huishoudelijke- en in de gemeenschapskeuken zoo aangewend worden dat de te voren zorgzaam opgebouwde voedingswaarden niet reddeloos te loor gaan. Integendeel dienen zij door een gepaste toebereiding zoo mogelijk nog verhoogd.



## ROND DE WONDERBARE HARINGVANGST

### Een koutje met den visscher

De haringschubben kleven nog in zijn snor, het is een van die oude visschers die wij te pakken krijgen die, met veel «sparen en spijkeren», er in gelukt is genoeg centjes samen te brengen om thans met eigen boot naar zee te trekken. Hij staat tot boven de knieën in den haring en wacht op korven om te kunnen lossen.

— Tevreden, schipper?

— Zou het niet mogen, Mijnheer? Wij hebben het heele jaar met verlies gewerkt en niemand kwam ons vragen of wij iets van doen hadden. Nu verdienen wij een centje, maar ons materieel kost peperduur.

— Regelmäßig uitgevaren?

— 't Zou beter kunnen. Wij zouden nu het ijzer moeten smeden terwijl het heet is en de eene vangst zou op de andere moeten volgen, niet enkel in ons belang, maar ook in het belang van de bevolking die dan een haring in het zout zou kunnen leggen voor dezen zomer.

— Kan dat dan niet?

— U ziet wel dat ik hier moet wachten op manden om te lossen. Er is een tekort aan materieel en als wij bijtijds willen gelost zijn om morgen terug uit te varen, moeten wij den haring op de kade werpen.

— Kan daaraan niet verholpen worden?

— Dat is toch het werk van den visscher niet. Is het nog niet voldoende dat hij den haring gaat halen, hem lost en helpt wegen. Zou hij dan nog moeten zorgen voor korven?

— Het is een wonderbare vischvangst, niet waar? Hoe legt gij deze haringrijdheid aan onze kust uit?

— Daarvoor is geen uitleg te vinden. Men moet het nemen zooals het komt. Ik vaar nu al bijna vijftig jaar en heb nog nooit zo veel haring gezien.

— Denkt u dat het haringseizoen nog lang zal duren?

— Moest de wind veranderen, dan zijn wij den haring kwijt, maar, enfin, wij hebben er al een goed zootje binnengebracht.

De visser trekt even aan zijn snor, besproeit het kaaiwater met wat «chiekiesop» en gaat op zoek naar manden om zijn haring te lossen.

### ...met den grossier

De vischhandelaars, ten minste diegenen die vóór den oorlog een jaarlijksch omzetcijfer hadden van 400.000 fr., zijn gegroepeerd in een Aankoopvereniging die alle verhandelingscentraliseert.

— Genceg haring? vroegen wij een vischhandelaar die controle uitoefende bij het wegen der korven.

— Teveel, Mijnheer, volgens de transportmiddelen waarover wij beschikken. In den laatsten tijd is het wat verbeterd, daar de gemeenten zelf vrachtwagens ter plaatse zenden om den haring af te halen. Het ideaal ware nochtans dat wij over meer spoormaterieel zouden kunnen beschikken, maar de vischhandelaar wikt en de huidige oorlogsomstandigheden beschikken.

— Geen korven genoeg, zeggen ons de visschers.

— Maar wie had kunnen voorzien dat er zoveel haring zou aangevoerd worden. Men zegt wel «die korven eten geen brood»; maar hoe meer men er in gebruik heeft, hoe rapper zij verdwijnen en stuk geraken.

— Het haringseizoen heeft u een aardig centje opgebracht, niet waar?

— Och, 't is zoo erg niet. Men moet alles niet gelooven wat de mensen vertellen...

En zich omkeerend tot den weger: «Doet er nog maar een schepje bij. Die «benne» heeft haar gewicht niet.»

## DE MOTOR IN DIENST VAN DE ZEEVISSCHERIJ

Onderstaande bijdrage wijst op het groot belang dat den motor heeft gehad voor de uitbreiding van de visscherij. Wat zal de vooruitgang ons nog brengen?

Als men thans een blik werpt op de officiële lijst der visschersvaartuigen van onze kuststeden, bemerkt men alras dat allen zonder onderscheid — en daarin begrijpen wij natuurlijk de roeibooten niet — voorzien zijn van een motor als propulsiemiddel.

Op de Schelde treft men nog een paar zeilbooten aan maar zij zijn een uitzondering en tot uitsterven gedoemd, zooals dit met de zeilsloepen aan onze kust het geval was.

Zoo wat zestig jaar geleden, zag men niets anders den zeilsloepen aan de kust. De visschersbooten, een tweehonderdtal, vischten 's winters in de Noordzee bij middel van planknetten. Het lijnvischen had de voorkeur in den zomer in de omstreken van de Doggerbank en de Jerseyeilanden.

Gezouten kabeljauw was aan de orde van den dag en de markt van Oostende verwierf er vermaardheid door.

De scheepsbouwwerven van Oostende waren einde en ver gekend. De «Oostendsche sloepen» stonden als de beste aanbeschreven. Hun snelheid bij gunstigen wind was niet heel groot maar daarentegen waren zij uiterst goed bestand tegen guur weder en storm.

De eerste evolutie, zooals hr. Bauwens zeide tijdens een spreekbeurt te Oostende, had plaats in 1887 toen de eerste sloep voorzien werd van een stoomwindboom, beter gekend onder de benaming van «donkey». Het stoommachine waarmede deze sloep voorzien was kon slechts 5 P.K. ontwikkelen, maar toch waren de eerste proefnemingen bevredigend en andere reederijen volgden weldra dit voorbeeld.

De «donkey» bleef aan de eer tot na den wereldoorlog toen men de «gemengde sloep met motor» ging bouwen.

Het sein tot verdere evolutie werd gegeven door het Koninklijke Werk «Ibis», dat in juli 1906 gesticht werd door Z.H. Prins

Albert en dat voor doel had de visschersweezen een opleiding te geven opdat zij het bedrijf van hun voorvaders zouden kunnen voortzetten.

De «Ibis» kocht een Deensche «smack» aan, voorzien van een motor van 15 P.K. Gelijktijdig kwam de «Pionnier I», in de vaart. Zij beschikte over een motor van 20 P.K. Men was den goeden weg ingeslagen. Maar in den beginne liep alles niet vlot van stapel daar er geschoold personeel ontbrak.

Maar onze Vlaamsche visschers zijn niet dommer dan andere en zij wisten zich spoedig aan te passen.

Nochtans, wanneer men de natuurlijke evolutie van het bedrijf en de uitbating ervan wil volgen, moeten wij een woordje reppen over de stoomtreilers, en hun verschijning aan de kust.

De eerste stoomtreiler, de «Prima» werd in Engeland gebouwd voor rekening van een onzer firma's. Het was een houten vaartuig en liep in 1883 de haven van Oostende binnen.

Pas een jaar later zou een 87 voet lange stoomtreiler van stapel lopen eveneens voor rekening van een Belgische Reederij. Het was de eerste stoomtreiler die in België gebouwd werd.

Andere eenheden werden in Engeland aangekocht maar deze vaartuigen overtroffen de lengte 85 à 90 meters niet.

Geleidelijk ging de evolutie verder en bouwde men ook groter schepen in staal. De groote reederijen, onder vorm van Naamloze Vennootschappen, wedijverden in het bouwen van dergelijke schepen. De 300 B.T. werd weldra overtroffen.

Toen kwamen de gebeurtenissen van 1940 en het werk viel stil. De groote treilers trokken naar het buitenland. Hoeveel ervan zullen wij nog terugzien?

## UITSCHAKELING VAN ZEKERE VISCHVERWERKERS

In verband met ons artikel «De activiteit in de Hoofdgroepering «Visch en Visscherijproducten» waarin sprake was over den maatregel die de Hoofdgroepering verplicht werd te nemen zekere fabrikanten uit te sluiten wanneer zij vóór den oorlog geen bepaald omzetcijfer bereikten, ontvingen wij een brief waarin gewezen wordt op het willekeurig karakter van deze beslissing.

Wij stippen aan dat de Hoofdgroepering uitdrukkelijk verklaart heeft dat zij niet anders kon alhoewel zij er zich rekenschap van geeft dat zekere kleinere fabrikanten hier nadeel bij ondervinden.

Ter illustratie van den maatregel door de Hoofdgroepering getroffen citeeren wij hier een voorbeeld dat voldoende aantoonst dat er geen andere beslissing mogelijk was.

Veronderstellen wij dat er over gansch het land drie rookerijen bestaan, met een respectievelijke belangrijkheid van:

- 1ste onderneming: gemiddelde bewerking: 700.000 kg;
- 2e onderneming: gemiddelde bewerking: 200.000 kg;
- 3e onderneming: gemiddelde bewerking: 100.000 kg.

Veronderstellen wij daarenboven dat men voor de bewerking maar beschikt over een quantum van 400.000 kg. Die 400.000 kg moeten noodzakelijkerwijze verdeeld worden onder de drie ondernemingen volgens hun respectievelijke belangrijkheid.

De 1ste onderneming krijgt dus:  $400.000 \times 7/10 = 280.000$  kg.

De 2e onderneming krijgt dus:  $400.000 \times 2/10 = 80.000$  kg.

De 3e onderneming krijgt dus:  $400.000 \times 1/10 = 40.000$  kg.

Veronderstellen wij nu dat een onderneming minstens 80.000 kg moet bewerken, dan is het duidelijk dat de 3e onderneming moet uitschakeld worden voor de bewerking, zooniet zou haar kostprijs te hoog zijn, daar haar algemeene kosten door een te klein aantal afgewerkte producten, zouden moeten gedragen worden en de vaste kosten varieeren niet met het aantal bewerkte producten.

Het quantum dat dus aanvankelijk door de derde onderneming moest bewerkt worden, zal moeten verdeeld worden tusschen de eerste twee ondernemingen op basis van hun respectievelijke belangrijkheid en de derde onderneming zal eventueel in aanmerking komen voor compensatie.

Dezelfde oplossing dringt zich op wanneer het quantum goederen dat moet verzonden, verdeeld of bewerkt worden te klein is om onder alle vroeger werkende ondernemingen te verdeelen. Dan moet de activiteit der grootste ondernemingen verkozen worden omdat men moet rekening houden met de verworven rechten eenerzijds, en ook omdat de ondernemingen die groote quanten kunnen verhandelen weerom de grootste waarborg bieden om met den laagsten kostprijs te werken, daar zij hun algemeene kosten over een groot aantal producten kunnen verdeelen.

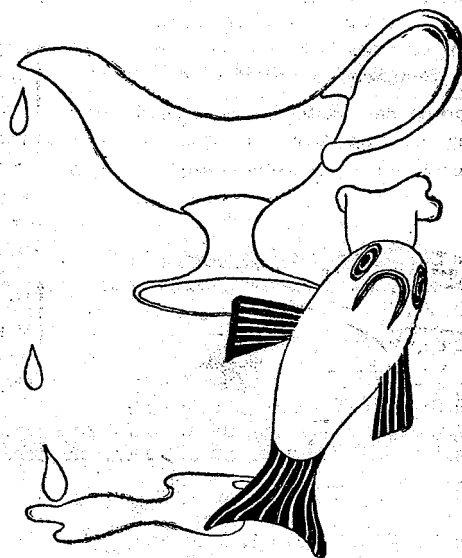
Duidelijker taal kan men niet spreken.

## HET IS DE SAUS DIE DEN VISCH MAAKT

Dat is een zeer verbreid aphorisme, dat dikwijls werd toegepast door scrupuleloose verkoopers van soep, die visch aan den man wenschen te brengen die sedert geruimen tijd het water heeft verlaten waarin zij buitelde. Maar een kenner zal zich niet laten beetnemen en zal er zich gauw rekenschap van geven of de visch versch is, zelfs wanneer hij met de lekkerste saus werd bereid. Een goede saus voor verse visch, ziedaar een voorschrift dat het hierboven aangehaalde zou dienen te vervangen, in het voordeel van den restaurateur als van den vischhandelaar trouwens.

De witte visch, kabeljauw, schelvisch en andere, werd meestal gekookt met gesmolten boter opgedigd. Ik gebruik opzettelijk den verleden tijd, want men kan over de bereiding van gelijk welken visch met gesmolten boter spreken, zonder daarom in de mogelijkheid te verkeeren om, althans in dezen tijd, tot de verwerkelijking van dat heerlijke recept te kunnen overgaan. De mousselinesaus, de sausen met kappertjes, met witten wijn, met garnaal en andere variëteiten, die alle om het fijnst zijn, vervingen soms de gesmolten boter voor de grotere visschen, en behoorden steeds bij voorkeur bij de kleinere visschen, als de tongen, de wijtingen, enz. Helaas! evenals de gesmolten boter, behooren zij thans tot het rijk der droomen. Wij zullen ze weer op onze tafel zien verschijnen wanneer de omstandigheden geschikter zijn.

Het is nochtans mogelijk een grooten of kleinen visch op te dienen met een saus, die niet slechts den smaak van den visch zal verhoogen, maar ook zeer lekker zal smaken met de aardappelen, waarmee de visch in onze gewesten doorgaans vergezeld gaat.



Saus hoort bij visch!

De mosterdsaus is een van deze waarin men het gemakkelijkst slaagt en die bovendien de goedkoopste zijn. Zij bieden dus een dubbel voordeel. Voor een halven liter saus, laat men in een pot een halven lepel margarine of een andere soort vet smelten, en men voegt er een grooten soeplepel meel aan toe. Wanneer alles goed gemengd is, giet men er een halven liter, of zelfs minder, kokend water over. Men klutst het alles snel door elkaar boven het vuur of een gasvlam — als er gas is, natuurlijk. Wanneer de saus dik is geworden, neemt men de bereiding van het vuur, zonder te laten koken, en voegt men er twee soeplepels mosterd aan toe. Desnoods voegt men er zout en peper aan toe. Men dient op met den visch, die zonder water in den oven werd gebakken.

**Tomaten- en mosterdsaus.** — De mosterdsaus als hierboven bereiden en er een soeplepel tomatenmoes aan toevoegen.

**Augurkensaus,** die de kappertjes vervangt, welke onvindbaar zijn geworden. In een kleinen pot een grooten soeplepel margarine laten smelten en er een grooten soeplepel meel mede mengen. Iets minder dan een halven liter water aan toevoegen, en laten dikken, door de saus met een klutser te bewerken. Anderzijds een halven deciliter azijn.

in een kleinen pot gieten en voor de helft laten verdampen. De rest in de saus gieten. Men voegt er de hoeveelheid zout en peper aan toe die men wenscht. De waarde van twee soeplepels tamelijk grof gehakte augurgen bijvoegen.

Het spreekt vanzelf dat een klontje boter of margarine bij één dezer sausen, wanneer zij klaar zijn, den smaak zal verheffen en de voedende waarde zal doen toenemen. Indien men over den dooier van een ei kan beschikken, zal de bereiding er nog voortreffelijker door worden.

**Koude sausen**, die de mayonnaise vervangen, kunnen behoorlijk worden bereid met zetmeel, meel of maïscrème, die niets anders is dan puddingpoeder zonder smaak. Voor een halven liter saus, een soeplepel margarine in een pot laten smelten, er een soeplepel meel of een andere witte zetmeelhoudende stof aan toevoegen. Alles goed mengen en er een halven liter water bij gieten. Laten dik worden door klutsen en van het vuur nemen, zoodra de bereiding begint te koken. De pot bedekken en laten afkoelen. Indien de pot goed afgedekt is, zal er zich geen korst

op de saus vormen. Wanneer deze goed afgekoeld is, met den klutser bewerken en azijn aan toevoegen, evenals een of twee druppels kleurstof die de eidooiers vervangt, indien men daarover kan beschikken. Deze kleurstof verhoogt het smakelijk uitzicht. De saus kan zoo worden opgediend met kouden visch, maar men kan er mosterd, tomatenmoes, gehakte fijne kruiden met augurken, gepelde garnaal, fijngehakten gerookten haring aan toevoegen. Kortom, men kan aan deze saus gelijk welken smaak schenken, als deze maar... smakelijk is.

Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening en het Commissariaat voor Prijzen en Loonen, op voorstel van de voornoemde Hoofdgroepering.

a) De vervoerkosten voor het verzenden van de waar van den groothandelaar-verzender naar den groothandelaar-verdeeler of den verwerker, alsmede de voor dit vervoer betaalde verzekeringskosten, worden per kilogram, gelijkmatig verdeeld onder al de groothandelaars-verdeeler en verwerkers van het land en dit door de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten ».

b) De bepaling onder litt. a, geldt ook voor de vervoerkosten voor het verzenden van gerookten haring van den verwerker naar den groothandelaar-verdeeler en voor het terugzenden der ledige verpakkingen.

c) De bepaling onder litt. a, geldt eveneens voor de vervoerkosten voor het verzenden der bokalen van den inlegger naar den groothandelaar-verdeeler en voor het terugzenden der ledige verpakkingen; deze kosten worden gelijkmatig verdeeld per bokaal van 250 gram of per bokaal van 500 gram.

d) De groothandelaars-verzenders en de verwerkers zullen hiertoe aan het egaliseringsfonds afdragen :

50 centiem per kilogram verschen haring;  
35 centiem per kilogram gerookten haring;  
25 centiem per bokaal van 250 gram;  
40 centiem per bokaal van 500 gram.

Art. 4. Als kustgebied dient voor de uitvoering van onderhavig besluit aanzien te worden het grondgebied van de gemeenten die door den voorzitter der Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » als dusdanig worden aangeduid.

## Prijzen van makreel in dozen

In afwijking van het bepaalde bij artikel 1, 2 en 3 van het besluit dd. 14 Augustus 1940, betreffende de prijzen der ingevoerde producten en ter aanvulling van de machtiging VP/D/280/1 dd. 27-2-1942, worden de groot- en kleinhandelaars in vischconserven, waarvan de lijst berust op den zetel der Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten », 163, Wetstraat, Brussel, ertoe gemachtigd voor makreel in dozen van 200 gram, volgende prijzen toe te passen :

Per doos van 200 gram.

Franco kleinhandelaar ... 9.60  
Aan verbruiker ..... 11.—

De groothandelaar-verdeeler met de kleinhandelaars op de hoogte brengen van de bepalingen in dezen brief vervat.

Van kracht sinds : 20-1-1943.

## OVERLIJDEN

Te Oostende overleed, op 6 Maart 11, de Heer Hendrik Leopold GHYS,

geboren in 1895 te De Panne. Leider der afdeling Zeevisscherij, Hoofdgroepering Verkeer. Reeder. Oudstrijder 1914-18. Echtgenoot van Mev. Irène Zonneken. Aan de diepbeproefde weduwe en aan de familie biedt de redactie van « De Vischhandel » haar gevoelens van deelneming in den rouw die hun treft, aan.



## REGLEMENTEERING

### Uit het « Staatsblad »

#### Van 7 Februari tot 10 Maart

« Staatsblad » van 7 Februari :

Besluit houdende vaststelling van de maximumprijzen van inlandsche ruwe tabak van den oogst 1942.

★

« Staatsblad » van 8-9 Februari :

Besluit waarbij in de plaats van de controlekaart 30 de fiche genoemd « fiche 30 », geldig voor het bekomen van huisbrandstoffen wordt ingevoerd

★

« Staatsblad » van 11 Februari :

Rondzendbrief aan de provinciale directies en aan de gemeentediensten voor de bevoorrading en de rantsoeneering (betreffende het bijkomende kolenrantsoen aan kinderen en ouderlingen).

★

« Staatsblad » van 12 Februari :

Besluit waarbij een teeltplan voor het landbouwjara 1942-1943 wordt opgelegd. Besluit waarbij het scheuren van weiden verplichtend wordt gemaakt.

★

« Staatsblad » van 14 Februari :

Bericht aan de suikerbakkers die suikergoed bestemd voor farmacapeutische doeleinden vervaardigd hebben

★

« Staatsblad » van 15 Februari :

Bericht betreffende de vervaardiging van suiker bestemd voor farmacapeutische doeleinden.

★

« Staatsblad » van 17 Februari :

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van haring.

★

« Staatsblad » van 18 Februari :

Rondschrijven aan de burgemeesters betreffende de bevoorrading in vleeschwaren der instellingen van openbaar nut.

★

« Staatsblad » van 21 Februari :

Rondzendbrief aan de gemeentediensten voor ravitailleering en rantsoeneering. Opmaken der machtiging tot bevoorrading «A»

★

« Staatsblad » van 24 Februari :

Rantsoeneering der eetwaren.

★

« Staatsblad » van 26 Februari :

Besluit tot wijziging van dat d.d. 29 Juni 1942, houdende instelling van een administratieve procedure.

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van suikerkartikelen.

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van gevanillineerde suiker en prijsregeling van de vervangingsproducten van gevanillineerde suiker en van de aromatiserende preparaten.

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van bakpoeder en gelijkaardige producten.

Rondzendbrief aan de fabricanten van suikergoed, gevanillineerde suiker en geconfijte vruchten, aan de fabricanten van smeerpasta en confituur alsmede aan de grossiers en kleinhandelaars welke deze producten verdeelen.

Speciale verdeling van bereide vleeschwaren.

★

« Staatsblad » van 27 Februari :

Verplichte aanduidingen bij den verkoop van melk in flesschen.

★

« Staatsblad » van 28 Februari :

Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van inlandsche watervrije groenten van den oogst 1942-1943.

N.L.V.C. Hoofdgroepering « Vee, Vleesch en Bijproducten ». Benoeming van den hr. Michel -M. Coppens tot voorzitter a.i. van Januari tot 28 Februari 1943, in vervanging van den hr. H.-L. Molitor, welke tijdelijk belast was zijn functie uit te oefenen. Deze zal van af 1 Maart 1943 zijn functie terug waarnemen.

★

« Staatsblad » van 1 en 2 Maart :

Besluit houdende aanvulling van de bepalingen van het besluit van 31 Juli 1942, tot beperking van het verbruik van elektrische energie.

★

« Staatsblad » van 3 Maart :

Bericht betreffende het rantsoeneeringsbesluit van 22 Februari 1943.

★

« Staatsblad » van 4 Maart :

Besluit betreffende de rantsoeneering van zeep.

★

« Staatsblad » van 5 Maart :

Maandelijk rondschrijven in verband met de toepassing van de besluiten betreffende de bevoorrading der bevolking.

★

« Staatsblad » van 10 Maart :

Rondschrijven aan de gemeentediensten voor ravitailleering en rantsoeneering. Hernieuwing der rantsoeneeringskaarten en der verbruikerslijsten voor de aan inschrijving onderworpen producten. Hoofdgroepering « Vet, Vleesch en Bijproducten ». Verordening waarbij deze van 5 Januari 1942, betreffende den verkoop van vleesch gewijzigd wordt.

### Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van haring

In het « Staatsblad » d.d. 17 Februari verscheen een besluit waaruit wij het volgende citeeren :

Art. 2. De maximumprijzen van haring, door de visschers aangebracht van 16 Februari 1943 af, en van den daarmee bereiden gerookten en ingelegden haring, worden vastgesteld als volgt :

I. Versche haring : per kilogram :		
a) af visscher .....	fr.	6.25
b) af groothandelaar-verzender .....		7.35
c) franco groothandelaar-verdeeler of verwerker .....		7.85
d) franco magazijn kleinhandelaar buiten het kustgebied .....		9.20
e) aan verbruiker in het kustgebied .....		10.—
f) aan verbruiker buiten het kustgebied .....		12.—
II. Gerookte haring : per kilogram :		
a) franco groothandelaar-verdeeler .....	fr.	15.40
b) franco magazijn kleinhandelaar....		17.80
c) aan verbruiker .....		21.—

III. Ingelegde haring : per bokaal van:

	Netto 250 gr.	Netto 500 gr.
a) franco groothandelaar-verdeeler .....	fr. 6.95	12.90
b) franco magazijn kleinhandelaar .....	8.30	15.10
c) aan verbruiker .....	10.—	18.—

Alle hierboven vermelde prijzen gelden voor waar van goede kwaliteit. Voor minder goede kwaliteit zal, op advies van den marktleider, een aangepaste vermindering op de prijzen worden toegepast.

De prijs vermeld onder Ib, is alleen toepasselijk voor de kleinhandelaars in het kustgebied.

De prijzen vermeld onder Ic, IIa en IIIa, gelden voor het gefactureerd gewicht, de waar geleverd franco station bij verzendingen per spoor en franco magazijn bij verzendingen per camion.

Bij eventueelen aankoop onder den vastgestelden maximumprijs, moet de voortverkooper eveneens onder den vastgestelden maximumprijs blijven, zoodanig dat zijn winstmarge hoogstens het verschil tusschen de voor de twee betrokken handelstrappen vastgestelde maximumprijzen bedrage.

Art. 3. § 1. De visscher is er toe verplicht bij aflevering aan de afnemers een overgewicht te geven van 4 t. h.

§ 2. De groothandelaar-verzender is ertoe verplicht het door den visscher overeenkomstig § 1 afgeleverde gewicht door te zenden naar de groothandelaars-verdeeler of de verwerkers

Hij is er tevens toe verplicht te zorgen voor een degelijke aangepaste verzending der waar en deze desgevallend, op advies van den marktleider, van het noodige ijs te voorzien.

§ 3. Er wordt een egaliseringsfonds opgericht, dat gespijsd zal worden door de sommen en volgens de bepalingen hieronder bepaald. De Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten » is belast met de organisatie en de administratie van dit fonds.

Bij de liquidatie van dit laatste, zal de bestemming van het eventueel saldo, bij onderling accoord, bepaald worden door het



## Wie kan het handelsfonds exploiteeren?

### 1. Bekwaamheidsvoorwaarden

Wanneer een der echtgenooten op het oogenblik van het huwelijk eigenaar is van een fonds, wordt het lot daarvan gewoonlijk geregeld door een contract. Zeer dikwijls behouden de man en de vrouw door bijzondere bepalingen het eigendomsrecht over hun onderscheidelijke goederen. Zijn er geen huwelijksvoorwaarden gemaakt, dan valt het fonds, zooals alle roerende goederen, in de gemeenschap en wordt het een gezamenlijk eigendom van beide echtgenooten. Alle daarbij behorende handelsschulden, alle schuldvorderingen die dagteekenen van vóór de voltrekking van den echt, maken insgelijks deel uit van het gemeenschap. Het fonds opgericht of verworven na het huwelijk, hetzij het wordt aangekocht of kosteloos wordt verkregen door schenking of erfenis, komt eveneens in de gemeenschap terecht.

Tijdens het huwelijk kan het fonds in eigendom toebehooren aan den man, aan de vrouw of aan beiden, maar wie zal het fonds beheeren en ervan genieten? Wie mag handel drijven? De hoedanigheid van handelaar is niet afhankelijk van deze van eigenaar: het fonds kan eigendom zijn van één der echtgenooten, en door den andere worden geëxploiteerd; het kan toebehooren aan de gemeenschap en beheerd worden door den man of door de vrouw.

Het beheer van den man levert geen moeilijkheden op. Hij verricht handelsdaden en maakt er zijn beroep van; hij is handelaar. Hij kan, weliswaar, wanneer hij zijn betalingen staakt, failliet gaan en beroofd worden van zijn recht om het fonds te beheeren, maar niets belet dat hij een nieuwe handel begint en terug aan het hoofd gesteld wordt van een zaak. Hetzelfde geldt voor de ongehuwde vrouw, de weduwe, de vrouw uit den echt gescheiden of gescheiden van tafel en bed. Niets onderscheidt hen op rechtskundig gebied van den man.

Voor de gehuwde vrouw, is de toestand meer ingewikkeld. Bij het huwelijk, wordt een gezin gesticht en daardoor ontstaan nieuwe verplichtingen. De gehuwde vrouw staat onder de voogdij en onder het gezag van haar man. Zonder zijne toestemming, kan ze over hare goederen niet beschikken. Ze mag hare rechten niet uitoefenen, noch verbintenissen aangaan. Door het huwelijk, wordt de vrouw onbekwaam.

Voor elke rechtskundige handeling die ze wil verrichten, moet ze de toestemming bekomen van haar echtgenoot tenzij echter wanneer ze door hem aan het hoofd wordt gesteld van een handelsfonds. Alsdan volstaat een enkele machtiging en mag ze alles doen wat met haar beroep van handelaarster verband houdt. Ze koopt en verkoopt goederen, regelt de betalingen, tekent handelspapieren, enz.

De vooraangaande toelating van den man is in bepaalde gevallen niet vereischt, nl. wanneer hij zich in de onmogelijkheid bevindt zijn wil te uiten, wanneer hij bijvoorbeeld door een vonnis ontzet is van zijn rechten wegens krankzinnigheid of wanneer men niet met zekerheid weet of hij nog in leven is; de toelating kan stilzwijgend gegeven worden. Het feit dat de man zijn vrouw

laat begaan, dat ze bij zijn weten en zonder dat hij er zich tegen verzet, handel drijft, is voldoende.

Weigert hij zijn vrouw te machtigen dan kan deze de toelating vragen aan de rechtbank. In feite zal de rechtbank de vrouw nooit machtigen een handelsfonds uit te baten dat aan de gemeenschap toebehoort.

De man heeft immers altijd het recht de gemeenschappelijke goederen te verhandelen zoodat het hem steeds vrijstaat het fonds te verkopen en zoodoende de beslissing van de rechtbank practisch te niet te doen. De echtgenoot mag te allen tijde de machtiging intrekken. De vrouw kan in dit geval beroep doen op den rechter en deze laatste oordeelt over de gepastheid van den door den man getroffen maatregel.

### 2. De wettelijke gemeenschap

De meeste kleinhandelaars zijn over 't algemeen gehuwd zonder contract. De winkelier en de winkeliersvrouw bezitten samen den winkel en alles wat daarbij behoort; ze hebben de gezamenlijke en onverdeelde eigendom van hun handelsfonds; ze leven onder het stelsel der wettelijke gemeenschap. Het handelsfonds, deel van de gemeenschap, kan beheerd worden door den schenker, dit alles zonder het minste toezicht van de vrouw.

Deze laatste mag nochtans in den winkel meehelpen, ze mag de winkelwaren verkopen, de leveringen in ontvangst nemen. Hierdoor verkrijgt ze de hoedanigheid niet van handelaarster. Ze is de meehelpster, een man of door de vrouw. De man beheert het fonds zooals hij het goedvindt. Hij beschikt er over naar goeddunken, hij mag het verkopen of verhuren, in pand geven of wegschrijven, die niet in eigen naam handelt, maar in naam van haar echtgenoot die voor de zaak verantwoordelijk blijft.

In den kleinhandel komt deze soort lastgeving van den man aan de vrouw zeer veel voor. Dit is het geval wanneer de winkel aan de vrouw behoorde vóór haar huwelijk en door het huwelijkscontract niet uit de gemeenschap gesloten werd of gekocht om haar toe te laten een beroep uit te oefenen.

De man kan zijn vrouw machtigen de winkel in haar naam uit te baten; alsdan verkrijgt de echtgenote de hoedanigheid van handelaarster en meteen al de rechten en plichten die aan dit beroep verbonden zijn.

Over de winkel zelve mag ze niet beschikken: ze mag hem niet verkopen, noch wegschrijven, noch in pand geven. Deze rechten behoren uitsluitend aan den man.

De winsten en de verliezen van de uitbating, om het even of de winkel beheerd werd door den man of door de vrouw, komen ten goede of allen ten laste van de gemeenschap.

De gemeenschap plukt de vruchten, maar ze is ook gehouden de schulden te kwijten. Inkomsten en uitgaven gaan of komen uit dezelfde kas. Wanneer man en vrouw samenwonen, levert dit geen moeilijkheden op, maar het komt veelvuldig voor dat de echtgenooten in feite van elkaar gescheiden leven. Welnu de vrouw die, om in haar bestaan te voorzien, een winkel openhoudt, mag vrij over de opbrengst van haar arbeid

beschikken: de verwezenlijkte winst valt niet in de gemeenschap.

Met betrekking hierop moeten we aanstippen dat de vrouw zich de opbrengst van haren arbeid kan voorbehouden, zelfs al woont ze regelmatig samen met haar man, met wien ze onder het stelsel der wettelijke gemeenschap van goederen gehuwd is. Zij mag vrij beschikken over hare spaarpenningen, die voortkomen van haar arbeid, op

voorwaarde dat het beroep dat ze uitoefent, niet hetzelfde zij als dat van haar echtgenoot. Met het door haar gewonnen geld, kan ze zich bijvoorbeeld een winkel aanschaffen. Deze winkel is haar voorbehouden en valt niet in de gemeenschap.

Opdat de vrouw haar eigendomsrecht zou kunnen bewijzen, is het voldoende in de koopakte te vermelden dat hij met hare voorbehouden gelden werd aangekocht.

## Andere voordeelen van een regelmatige boekhouding

In ons vorig artikel: «Waarom een regelmatige boekhouding? Hoe naar houden en welke methode volgen», deden wij de voordeelen van de boekhouding uitschijnen voor wat betreft het beheer van de onderneming en de verklaring van de belastbare inkomsten.

Hier vestigen wij nog eens de aandacht op andere fiscale voordeelen waarvan de handelaars die een regelmatige boekhouding bezitten, kunnen genieten.

### Beroepsverliezen

Art. 32 van de samengebundelde wetten over de belastingen op de inkomsten is als volgt opgevat:

«Naar gelang van het geval worden de inkomsten over het jaar of over het boekjaar eventueel verminderd van de beroepsverliezen, welke gedurende de twee voorgaande jaren of gedurende de twee voorgaande boekjaren werden geleden».

Bijgevolg heeft hun aanvaarding de onthefing van de beroepstaxe over het loopende jaar, alsmede dit van de belastingen die dezelfde basis hebben, de crisistaxe en de bijvoegende belasting op het personeel, tot gevolg.

Er is wel aangeduid, dat het moet gaan over beroepsverliezen, die slechts door de boekhouding kunnen worden bewezen.

Dit werd klaar en duidelijk bevestigd door de rechtsmacht.

«Een beroepsverlies kan dan alleen van de winsten worden afgetrokken, indien zij door een regelmatige boekhouding kan worden bewezen.» (Beroepshof te Brussel, 5-4-1930). «De weigering om rekening te houden met een beroepsverlies wordt gerechtvaardigd bij afwezigheid van een regelmatige boekhouding» (Beroepshof te Luik, 3-3-1933).

### Provisie ter handhaving der voorraden

Bij besluit d.d. 31-3-1942 heeft het Beheer der Financiën getracht den nandel en de nijverheid in een zekere mate de bestaande voorraden toe te laten, opnieuw op te constitueren, welke op 10-5-1940 bestonden, volgens de verplichting, die oplegde te verkopen tegen prijzen welke dikwijls onder den vervangingsprijs bleven.

Het systeem, waarop we hier niet verder zullen ingaan, omdat het tamelijk ingewikkeld is, bestaat er in een zekere zone vrij te stellen van speciale belasting, bestemd om op het geschikte oogenblik het aanvullen van deelen van den voorraad toe te laten. De doeltreffendheid van den maatregel zal vooral afhangen van de bepaling van de aanslagvoeten van de coëfficiënten van de herschatting. Dit is een eerste stap en hij zal hoogstwaarschijnlijk van andere dergelijke maatregelen worden gevolgd.

Art. 3bis van bovengenoemd besluit bepaalt de berekeningsmodaliteiten van de provisie en voorziet in § 5, dat: «slechts van deze bepalingen van huidig artikel mogen gentelen de belastingsplichtigen die boekhouden volgens de schikkingen van het handelsrecht en een inventaris hebben opgemaakt, die per koopwaar de hoeveelheden en de eenheidsprijzen aangeeft».

Men ziet dus, dat zoowel voor de beroepsverliezen als voor de provisie ter handhaving der voorraden, een boekhouding absoluut noodzakelijk is om te kunnen aanspraak maken op de bij de wet voorziene voordeelen.

Meer en meer refereeren de besluiten op de boekhouding der handelaars; dit zal insgelijks het geval zijn na het einde van dezen oorlog. Men heeft er dus alle belang bij zich in regel te stellen, wijl men er slechts alle voordeel kan uithalen. Reeds dat, wat wij hierboven, aanhaalden, rechtvaardigt voldoende de kleine inspanning om op regelmatige manier een boekhouding te houden.

## Onze visschers en de inkomsten

De inkomsten van onze zeevisschers zijn zeer wisselvallig. Zij worden immers op procent aangemonsterd, dus zonder vast loon en, gedurende de meeste maanden van het jaar moeten zij zich met een eerder karig bestaan tevreden stellen. Gelukkig dat het haringseizoen voor velen aan dezen toestand kwam verhelpen.

Hoe dient de aan de bron af te houden belasting berekend te worden?

Vroeger paste men het barema toe met het gevolg dat, tijdens de haringvangst, van 30 tot 35 % van het winstaandeel naar den fiscus ging. De visschers vonden dit overdreven zoodat voetstappen aangewend werden bij de Contrôlediensten der Belastingen en er gevraagd werd een vaste belastingsvoet te mogen toepassen.

Uit een mededeeling van de Afdeeling Zeevisscherij aan de bij haar aangesloten reeders, blijkt, dat bedoelde contrôlediensten ingezien hebben dat het gewoon barema hier niet toepasselijk was en er werden zekere onderrichtingen gegeven. Deze onderrichtingen veronderstellen dat er geen vast loon uitbetaald wordt. Indien dit vermoeden juist is mag de afhouding berekend worden op 7 % van het bruto-bedrag der bezoldiging en ongeacht het bedrag ervan en den gezinstoestand van belanghebbende. Om de matrozen alle teleurstellingen te besparen bij latere regularisatie en om aan de reeders allerhande moeilijkheden te vermijden bij gebeurlijke latere vervolgingen tegen nieuwe eigenaars, raadt de contrôledienst aan 10 % van het bruto-bedrag der bezoldiging af te houden. Hoe is nu de toestand van den reeder tegenover deze fiscusmaatregelen? Dikwijls wordt ingeroepen dat de visscher geen bezoldigde maar wel een vennoot is, dus op gelijken voet wordt gesteld met den reeder. Moest zulks waar zijn dan zou de reeder ook slechts kunnen betast worden op maximum 10 %. Dit vraagstuk moet nog in het klare getrokken worden.

## Het geregeld lezen van het vaktijdschrift brengt winst!



Een oude ervaring leert, dat juist het nummer dat men niet heeft gelezen, juist dat bracht, wat men zoekt. Dit moet iedereen constateeren, die met zijn vaktijdschrift is vergrooid en om welke reden ook, hetzij door reis of ziekte hetzij door een ander beletsel werd verhinderd ieder nummer door te lezen.

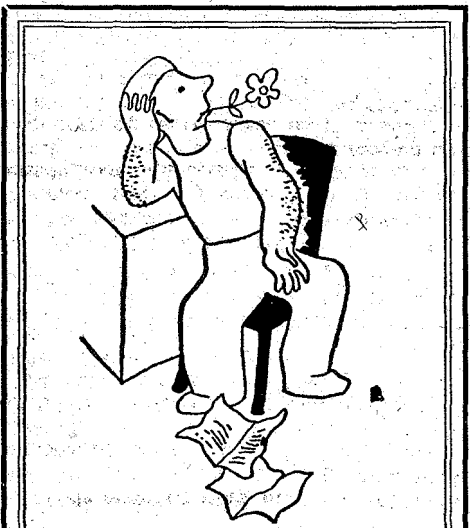
Nu is echter het vaktijdschrift in de hoogste mate een extract van het handels- en nijverheidsleven. Men zou bijna kunnen zeggen, dat iedere regel ter beheersching van het desbetreffende vak onontbeerlijk is. Niemand mag beweren, dat hij zonder schade voor zijn bedrijf uitsluitend op zijn kennis kan steunen en niet zou moeten beroep doen op de officiële bekendmakingen, de berichten over nieuwe grondstoffen, machines en raadgevingen voor de boekhouding.

Laten wij aannemen, dat een handelaar sinds lang reeds zoekt naar een vernieuwing die uitsluitend zijn branche betreft. Toevallig las hij het nummer niet, waarin zijn vaktijdschrift hem over deze aangelegenheid bericht gaf. De dagelijkse pers, met haar uiteenlopenden lezerskring, brengt zoo goed als niets over de zaak: indien hij nu tot hem behoort, die hun vaktijdschrift na vluchtig doorbladeren opzij leggen en er niet meer naar omzien, dan kan hij geen beroep doen op de kennis die hem zijn tijdschrift in het andere geval zou hebben bijgegeven. Geheel anders gaat het met den slimmen vakman. Deze bewaart zorgvuldig alle nummers, niet om ze te « bewaren » in den eigenlijken zin van het woord, doch om ze bij de hand te houden en er dagelijks zijn nut uit te halen.

Wie heeft zelfs niet den tijd om op trein of tram de volledige collectie nummers van het begin af grondig, regel voor regel, door te lezen? Niet ineens, doch van tijd tot tijd een ander nummer ieder doorgelezen nummer krijgt een teeken. Altijd weer doet men nieuwe kennis op. Daar is een grondstof die men nog niet kende en waarvan men stalen en prijzen kan aanvragen. Daar wordt een vakboek aangeboden, van welks verschijnen men niets afwist, alhoewel men het nummer zoogenaamd « doorgelezen » had.

Met winst lezen heet daarenboven met verstand lezen. Hieronder mag niet worden verstaan, dat men tevreden mag zijn indien een punt in een opstel onverstaaenbaar of voor twee betekenissen vatbaar is. Tijdschriftredacteuren en medewerkers verheugen zich over iedere echo die door een bijdrage wordt gewekt en rijkere winst oplevert: gaarne geven zij uitleg. Dus:

Het komt er niet op aan, dat het vakblad groot van omvang is, doch hierop, dat de inhoud in den eigenlijken zin van het woord wordt uitgebuit.



WERPT UW BLAD NIET WEG  
NA HET TE HEBBEN GELEZEN!  
GIJ VINDT ER STEEDS  
NUTTIGE WENKEN EN  
RAADGEVINGEN IN!

## BEROEPSVORMING

### EEN GEWETENSVOL VAKMAN



« Het Slagersblad » publiceert een brief van een 61 jarigen beenhouwer, waarin deze enkele overwegingen aan zijn confrater ten beste geeft. Wij meenen dat onze lezers hiervan met genoeg kennis zullen nemen. Wat inderdaad waar is voor het slagersbedrijf geldt eveneens voor de andere handelaars in voedingswaren.

Mijn meening is, dat niet op de eerste plaats moet staan: « Hoe en op welke manier krijg ik het meeste geld in het laadje? », maar wel: « Doe ik het werk met genoeg, vind ik vreugde in mijn arbeid, hoe dien ik met meest de gemeenschap? ».

Het voldoende verdienen is noodzakelijk om het bedrijf in stand te houden, het te verbeteren door aanschaffing van gereedschappen, die vervangen moeten worden en aanschaffing van nieuwe om de zaak met den tijd mede te kunnen laten gaan, voor voldoende levensonderhoud en zoo mogelijk bezorgd te zijn voor den ouden dag. Is er niet voldoende voor levensonderhoud, dan komen de zorgen en gaat daardoor de arbeidsvreugde te loor. Daarom moet het geld niet beschouwd worden als het hoogste, maar als een noodzakelijk iets. De arbeidsvreugde gaat daar boven.

Hoe verkrijg ik dit laatste? Door liefde voor het ambacht. Hoe ontstaat die? Door het bedrijf op een zoo hoog mogelijk peil te brengen. Door alles, wat in het bedrijf gedaan wordt zoo goed mogelijk te doen, zoo mogelijk een kunstwerk ervan te maken; het vleesch zoo te bewerken, dat het een lust is voor de oogen. Door de worst zóó te maken, dat de begeerte er is om ze te proeven, enz. Wanneer we van een klant mogen verneemen: Slager je hebt mij altijd goed bediend, wat is je vleesch goed, dan moet zulks je gevoel van eigenwaarde doen stijgen.

Verder verkrijg ik liefde voor het vak door studie, het lezen van vaklektuur, door het bezoeken der slagersvergaderingen, door de oogen den kost te geven, wanneer de gelegenheid zich voordoet. Voor jonge menschen het bezoeken der vakschool of het volgen

van een vakcursus om hun kennis te verrijken.

Nu weet ik heel goed, dat alles wat daar geleerd wordt niet door ieder ten volle in de praktijk kan worden toegepast. In ieder geval verhoogt het uw kennis.

Zoo is er ook van den eersten schooltijd af veel geleerd, dat op lateren leeftijd niet te pas komt en waar ook veel van vergeten wordt, maar waaruit de verdere ontwikkeling is opgebouwd.

Zoo heb ik toevallig van een oud-cursist en ook van mijn zoon gehoord, dat juist de lessen in dierkunde zulke fijne lessen waren. Zij hebben bij het slachten ook wel degelijk directe waarde.

Het is goed, dat op school en tijdens de cursussen zoo veel en veelzijdig mogelijk geleerd wordt, want wie weet waar men later terecht zal komen en wie weet hoe een plaats zich ontwikkelt?

Door toevallige omstandigheden kan een klein plaatsje soms tot grooten bloei komen. Er vestigen zich menschen uit andere streken en ze stellen nieuwe eischen. Er komt concurrentie van beter onderlegden en hoe dan als men niet mee kan? Neen, kennis is macht en gemakkelijk mee te dragen.

Wat ik als een fout van de vakschool zou willen beschouwen, is, dat zij de leerlingen niet op een nog hooger peil kan brengen, ver boven het peil van beunhazerij en gelegenheidsslager uit! Ook dat er meer wordt op toegezien, dat alleen leerlingen worden toegelaten, die voldoende praktische ervaring hebben opgedaan, daar deze alleen kans hebben de lessen met vrucht te volgen en niet worden tegengehouden door minder onderlegden.

## Een studiedag te Mechelen voor handelaars in algemeene voedingswaren



Zooals men weet, is een der hoofdbezigheden van den Sector « Handel en Distributie » de beroepsvorming van de handelaars. Zoo heeft hij een school voor toekomstige handelaars en voor volwassenen, die het middel en het verlangen hebben hun beroepsvorming te vormen of te volmaken, opgericht.

Doch de volmaking van de groote massa gevestigde handelaars wordt nooit door een school alleen opgelost. Daarom tracht ons blad den handelaars de gewone beroepskennis in te prenten.

Een beambte van den Sector kwam op de idee van een tweede methode voor de volmaking der handelaars: studiedagen. De handelaars uit een bepaalde streek of stad blijven gedurende één dag samen en wonen spreekbeurten bij: een fabrikant spreekt hun over de wetenschap van een product; een architect over de uitrusting der magazijnen; een publiciteitsagent over reclame, terwijl handelaars zelf over hun beroep, de kunst te koopen en te verkoopen, handelen.

In Februari 11. had dus te Mechelen een studiedag voor handelaars in algemeene voeding plaats.

Een architect zette de principes uiteen, waarop de uitrusting van een modernen winkel moet steunen. Door vergelijking van wat vroeger was en nu is, behandelde hij volgende vragen: oppervlakte, ruimte, uit-

zicht, voorstelling der koopwaren, verlichting, verluchting, enz... Na deze spreekbeurt was er een poos van 10 minuten, waarin men hem vragen stellen en het photographisch materieel bekijken kon. Deze documentatie had betrekking op de prijzen in den winkel, de netheid, de koelkast, de uitstalingen, de bedienden, enz... Dit photographisch materieel toonde onzen handelaars klaar en duidelijk de nadelen van de oude magazijnen en de voordeelen die een moderne instelling oplevert.

Een beambte van den Sector zette de organisatie en de werking van de verschillende verdeelvormen uiteen, in het bijzonder van deze van de coöperatieven en de magazijnen met eenheidsprijzen.

Daarna vereenigde een maaltijd de honderd-koppige toehoorders, welk eindigde op een omhaling ten voordeele van Boerenhulp aan Stadskinderen.

's Namiddags hervatten de « lessen ». Werden nog behandeld: Wat uw klanten van u verwachten, « De fabricatie van cichorei, wat geschiedenis, haar eigenschappen, haar bereiding en haar verwerking », enz....

Alle handelaars waren over hun dag opgetogen. Allen wenschten weer te komen. Daarom zullen te Mechelen, om de maand, dergelijke dagen plaats hebben. Iets voor andere steden!

## Wij antwoorden...



L. R., te Luik. — 5206.

Vraagt ons welke formaliteiten hij moet vervullen om een vergunning voor den verkoop van visch te bekomen?

Stel u in verbinding met de Hoofdgroepering « Visch en Visscherij producten », 163, Wetstraat, te Brussel.

R. M., te P. — 4994.

Ik bezit een handelshuis dat ieder oogenblik vrij kan zijn. Kan ik in dit huis een bijhuis van mijn handel openen?

Art. 1 van het besluit d. d. 18 October 1940 vermeldt dat het verboden is bijhuizen uit te baten, waarvan geen vermelding word gemaakt in het Handelsregister vóór 10-5-40. Zonder de toelating van het Ministerie van Economische Zaken is het u dus niet toegelaten een bijhuis te openen (Art. 12 van hetzelfde besluit).

A. V., te O. — 5101.

Wenscht de bevoegdheid der contrôleurs in zake huiszoeking, te kennen.

De huiszoeking is altijd toegelaten indien de contrôleurs met twee zijn, en dat ze geschiedt tussen 7 en 19 u. De contrôleurs mogen hun ambt uitoefenen en waarnemen daar waar ze ook zouden kunnen vermoeden dat waren of goederen die het voorwerp van een overtreding op de bevoorrading uitmaken, zich zouden bevinden.

J. H., te V. H. — 4978.

Ik was huurder van een perceel land. De eigenaar heeft het verkocht. De nieuwe heeft mij opzeg gegeven op 27-10-41, onder voorwendsel dat hij het land zelf wil bewerken. Heeft hij het recht terug bezit te nemen van dit land op 15 October 1943, zooals hij beweert? Ik huur dit land sinds 1937.

Art. 1774 van het Burgelijk Wetboek vermeldt dat, ingeval het een eerste in bezitneming geldt, het huurcontract niet minder dan over 9 jaar mag loopen, in weerwil van alle tegenovergestelde voorwaarden en gebruiken. Het contract zal 9 jaar loopen zoo de beide partijen geen termijn vastgesteld hebben, of zoo de termijn minder dan 9 jaar is. Uw contract loopt dus tot in 1946.

J. B., te N. — 4247.

Hoe komt het dat de vischhandelaars der kleine gemeenten geen waren bekomen niettegenstaande ze in het bezit zijn van een vischvergunning?

Niettegenstaande de betrekkelijk groote aanvoer van haring, is het onmogelijk de gemeenten van minder dan 10,000 inwoners (uitzonderlijk 5,000 inwoners) te doen genieten van een bedeling van visscherijproducten.

M. V., te S. — 4223.

Daar ik slechts einde 1940 uit krijgsgevangenschap terugkeerde, heb ik mijn handel niet kunnen hervatten zooals voorheen. Ik heb dan niet gerantsoeneerde producten en aardappelen verkocht. Bestaat er mogelijkheid visch en visscherijproducten te bekomen?

Alleen de gemeenten van ten minste 25,000 inwoners komen in aanmerking voor de vischverdeling gedurende gansch het jaar. De gemeenten van ten minste 10,000 inwoners worden slechts gedurende de wintermaanden bevoorrad.

Vischhandelaars, wanneer u ons schrijft, vergeet niet in uw brieven op duidelijk leesbare wijze uw naam, adres en inschrijvingsnummer bij de N. L. V. C. te vermelden. Ons adres luidt:

« DE VISCHHANDEL »,  
Hopstraat 47, Brussel.



De verantw. uitgever:  
Willem Meis,  
Nieuwstraat, 50, Brussel.

« V. IMIFL »,  
Hopstraat, 47, Brussel.  
H. R. 3371 - O. C. P. 395